

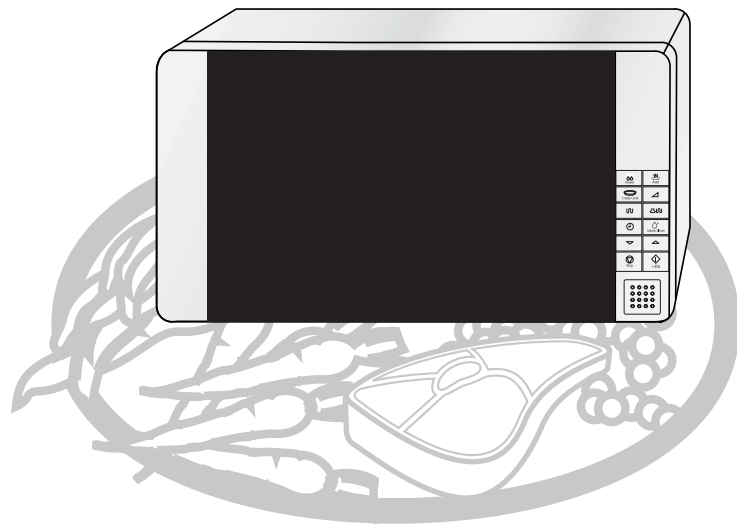
SAMSUNG

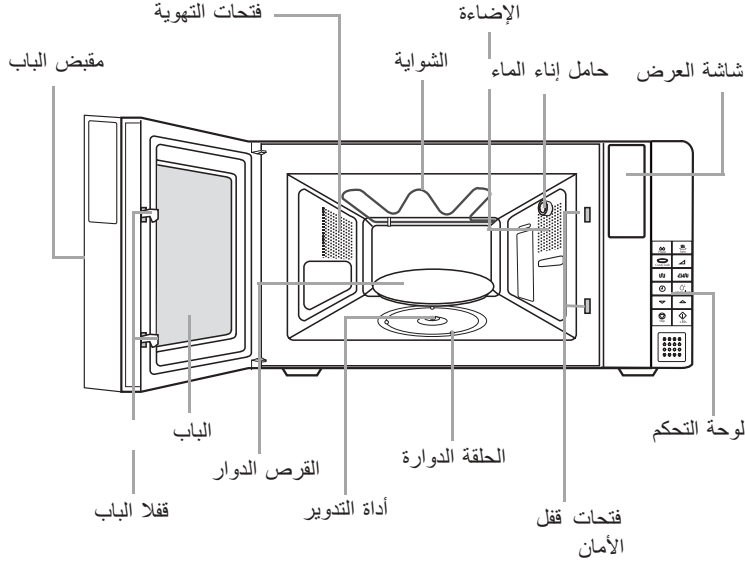
# فرن ميكروويف

## دليل المالك

FG87KST/FG87K

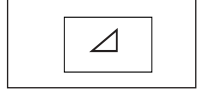
|    |                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------|
| ٢  | دليل الكشف السريع .....                                           |
| ٢  | الفرن .....                                                       |
| ٣  | لوحة التحكم .....                                                 |
| ٣  | الأدوات الإضافية .....                                            |
| ٤  | استخدام كتيب الإرشادات .....                                      |
| ٤  | احتياطات السلامة .....                                            |
| ٦  | ضبط الوقت .....                                                   |
| ٦  | ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ..... |
| ٧  | الطهي / التسخين .....                                             |
| ٧  | مستويات الطاقة .....                                              |
| ٨  | إيقاف الطهي .....                                                 |
| ٨  | ضبط وقت الطهي .....                                               |
| ٨  | استخدام ميزة التنظيف بالبخار .....                                |
| ٩  | استخدام ميزة "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" .....                |
| ٩  | إعدادات "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" .....                     |
| ١٠ | استخدام ميزة "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج" .....                  |
| ١٠ | إعدادات الإزالة الأوتوماتيكية للثلج .....                         |
| ١١ | استخدام ميزة التحمير الأوتوماتيكي .....                           |
| ١٢ | استخدام ميزة "التحمير اليدوي" .....                               |
| ١٣ | اختيار وضع جزء التسخين .....                                      |
| ١٣ | اختيار الأدوات الإضافية .....                                     |
| ١٣ | الشي .....                                                        |
| ١٤ | الطهي باستخدام بالميكروويف والشواية معاً .....                    |
| ١٤ | إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه .....                        |
| ١٤ | تأمين فرن الميكروويف .....                                        |
| ١٥ | دليل أدوات الطهي .....                                            |
| ١٦ | دليل الطهي .....                                                  |
| ٢٢ | تنظيف فرن الميكروويف .....                                        |
| ٢٣ | تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه .....                                |
| ٢٣ | المواصفات الفنية .....                                            |



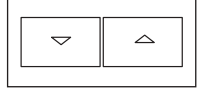


إذا أردت طهي بعض الطعام

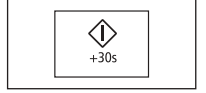
١. ضع الطعام في الفرن. حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر  $\triangle$  مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد مدة الطهي بواسطة ضغط الزرين ( $\nabla$ ) و ( $\triangle$ ).



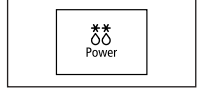
٣. اضغط على الزر  $\diamond$ .



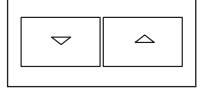
**النتيجة:** يبدأ الطهي يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

إذا أردت تشغيل ميزة الإزالة الأوتوماتيكية للثلج لبعض الأطعمة

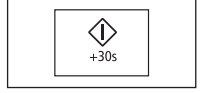
١. ضع الطعام المجمد في الفرن.



حدد نوع الطعام الذي تريد طهيه بالضغط على الزر "طاقة" (Power)  $\diamond$  مرة أو عدة مرات.



٢. حدد الوزن بواسطة ضغط الزرين ( $\nabla$ ) و ( $\triangle$ ).



٣. اضغط على الزر  $\diamond$ .

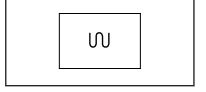
إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

ضع الطعام في الفرن  
اضغط على الزر  $\diamond$  ٣٠+ مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

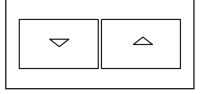


إذا أردت شي بعض الطعام

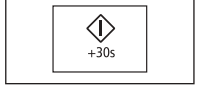
١. اضغط على الزر  $\cup$ .



٢. حدد مدة الطهي بواسطة ضغط الزرين ( $\nabla$ ) و ( $\triangle$ ).

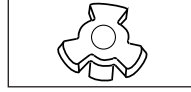


٣. اضغط على الزر  $\diamond$ .



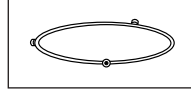
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.

١. أداة التدوير، تكون موضوعة بالفعل على عمود المونور الموجود في قاعدة الفرن.

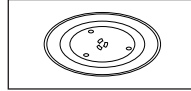


الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.

٢. الحلقة الدوارة، يتم وضعها في وسط الفرن. الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.

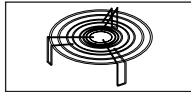


٣. القرص الدوار، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.



الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.

٤. الحامل المعدني، يتم وضعه على القرص الدوار. الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشوي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.



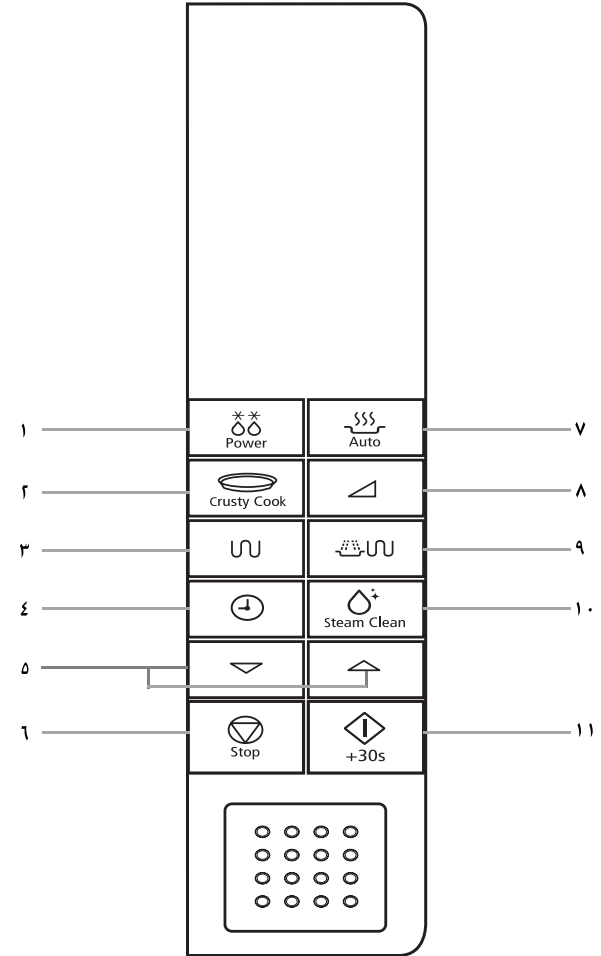
٥. طبق التحمير، راجع صفحة ١١ و ١٢. الغرض: يتم استخدام طبق التحمير عند استخدام ميزة التحمير الأوتوماتيكي أو ميزة التحمير اليدوي.



٦. تنظيف إناء الماء، راجع صفحة ٨. الغرض: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.



يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.



١. زر "الإذابة الأوتوماتيكية للثلج" (Auto Power Defrost)
٢. زر تحديد "التحمير الأوتوماتيكي" (Auto Crusty Cook)
٣. زر تحديد وضع "الشوي" (Grill)
٤. "إعدادات الساعة" (Clock Setting)
٥. زر أعلى (▲) / أسفل (▼)
٦. زر "إيقاف/إلغاء" (Stop/Cancel)
٧. زر "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat)
٨. زر تحديد وضع "الميكروويف/مستوى الطاقة" (Microwave/Power Level)
٩. زر تحديد وضع "الجمع" (Combi)
١٠. زر "تنظيف البخار" (Steam Clean)
١١. زر "تشغيل" (Start)
٧. زر "الإذابة الأوتوماتيكية للثلج" (Auto Power Defrost)
٨. زر تحديد "التحمير الأوتوماتيكي" (Auto Crusty Cook)
٩. زر تحديد وضع "الشوي" (Grill)
١٠. "إعدادات الساعة" (Clock Setting)
١١. زر أعلى (▲) / أسفل (▼)
١٢. مدة الطهي والوزن والكمية

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميح مفيدة للطهي
- ستجد داخل الغطاء دليل للبحث السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:
- طهي الطعام
- الإزالة الأوتوماتيكية للثلج عن الطعام المبرد
- شي الطعام
- زيادة وقت الطهي

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى يمكنك التعرف على الأزرار بسهولة.  
تستخدم إجراءات خطوة بخطوة ثلاثة رموز مختلفة.



تنبيه



ملاحظة



هام

## احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

- (أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العيب بقلبي الأمان (قفل الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قلبي الأمان.
- (ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.
- (ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
  - (١) الباب (تعرضه للانشاء)
  - (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
  - (٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق
- (د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني في صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب بواسطة الشركة المصنعة.

# احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ لا تستخدم أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
- قم بإزالة الأربطة السلكنية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
- السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
- ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقاً لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين.
- \* اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- \* قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- \* لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بملء الأنبة حتى أعلاها واستخدم أنبة يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- لا تقم أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقلبيها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوq جيداً دون تقشيريه لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
- كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن.
- فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- قد تلاحظ صدور صوت "طقطة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع إزالة الثلج).
- السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
- من الأفضل ترك كوباً من الماء دائماً داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

### هام

- لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصمم لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد)
- تأكد عند تحريك أجزاء التسخين من استخدام الجهاز المخصص لذلك وفي نفس الوقت ارتداء قفازات السلامة المرفقة مع المنتج، وتأكد من توزيع درجة حرارة كافية (١٠ دقائق على الأقل بعد الشئ أو الطهي المجمع) بعد التشغيل

### تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قلبي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

### تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

### تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

### تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

### تحذير:

عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

### تحذير:

قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

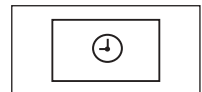
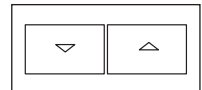
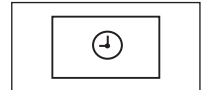
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.
- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذو ضغط عالي.

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

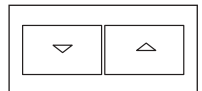
- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. لعرض الوقت  
تنسيق ٢٤ ساعة  
تنسيق ١٢ ساعة  
ثم اضغط في الزر (⬇) ...
٢. اضغط على الزرين (⬇) و (⬆) لضبط الساعة.

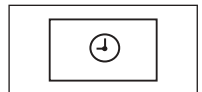


٣. اضغط على الزر (⬇).



٤. اضغط على الزرين (⬆) و (⬇) لضبط الدقائق.

٥. اضغط على الزر (⬇).



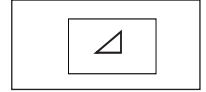
## ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المعطاة.

- ◆ يعتبر ذلك أمراً عادياً.
  - التكتيف داخل الفرن
  - وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
  - انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
  - انبعاث البخار من حول الباب والفتحات
- ◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر (⬇).
  - هل الباب مغلق جيداً؟
- ◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
  - هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بضغط الزر (⬇)؟
  - هل الباب مغلق؟
  - هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟
- ◆ الطعام زائد النضج أو نبيء.
  - هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
  - هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟
- ◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقرة داخل الفرن (ماس كهربائي)
  - هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
  - هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
  - هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟
- ◆ يتسبب الفرن في حدوث تشيش على أجهزة الراديو والتلفزيون
  - قد يلاحظ تشيش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
  - في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.
- ✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

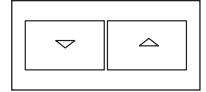
## الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.  
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.  
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب



١. اضغط على الزر .  
النتيجة: يظهر المؤشر "٨٥٠ وات" (طاقة الطهي القصوى):حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالوات.راجع جدول مستويات الطاقة.

٢. بواسطة ضغط الزرين () و().



٣. اضغط على الزر .  
النتيجة: بضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.  
(١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.  
(٢) يصدر الفرن إشارة تنكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).  
(٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



**يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.  
إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٨٥٠ وات)، اضغط على الزر **30s+** لكل ٣٠ ثانية لوقت الطهي.يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

## فرن الميكروويف الجديد

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

| الطاقة الناتجة |            | مستوى الطاقة<br>(Power Level)      |
|----------------|------------|------------------------------------|
| الشواية        | الميكروويف |                                    |
|                | ٨٥٠ وات    | عالية                              |
|                | ٦٠٠ وات    | متوسط عالي                         |
|                | ٤٥٠ وات    | متوسطة                             |
|                | ٣٠٠ وات    | متوسطة منخفضة                      |
|                | ١٨٠ وات    | إزالة الثلج (** <sub>Power</sub> ) |
|                | ١٠٠ وات    | منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً     |
| ١١٠٠ وات       | -          | الشواية                            |
| ١١٠٠ وات       | ٦٠٠ وات    | COMBI I ()                         |
| ١١٠٠ وات       | ٤٥٠ وات    | COMBI II ()                        |
| ١١٠٠ وات       | ٣٠٠ وات    | COMBI III ()                       |

في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.  
 في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

## إيقاف الطهي

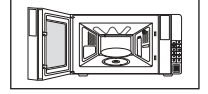
يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.

١. للإيقاف بشكل مؤقت؛

افتح الباب.

النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستكمال الطهي، أغلق الباب

ثم اضغط الزر  مرة أخرى.

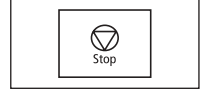


٢. للإيقاف نهائياً؛

اضغط على الزر .

النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعداد

الطهي، اضغط الزر "إلغاء" (Cancel)  مرة أخرى.



يمكنك أيضاً إلغاء أي إعداد قبل بدء التشغيل بالضغط على "إلغاء الأمر"

(Cancel) .

## ضبط وقت الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر "٣٠+ ثانية" (30s+) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

اضغط على الزر "٣٠+ ثانية" مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.



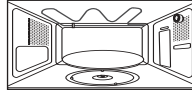
## استخدام ميزة التنظيف بالبخار

يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك بسهولة تنظيف تجويف الفرن.

يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً. (درجة حرارة الغرفة)

ويستخدم الماء العادي فقط، ولا يستخدم الماء المقطر.

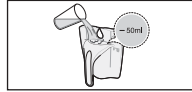
١. افتح الباب.



٢. املاً إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد (مستوى الماء)

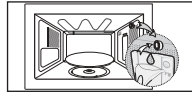
الموجود على جدار إناء الماء.

(يكون مقدار الماء حوالي ٥٠ مللي.)



٣. أدخل إناء الماء في حامل إناء الماء العلوي الموجود على

الجدار الأيمن من تجويف الفرن.



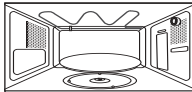
٤. أغلق الباب.

٥. اضغط على الزر "تنظيف بالبخار" (Steam clean) .

قد يبدو لك الفرن من الداخل مليء ببخار الماء أثناء عملية التنظيف؛ هذا ليس عيباً، ولكنه يحدث نتيجة تراكم بخار الماء على المصباح داخل الفرن.

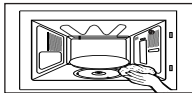


٦. افتح الباب.



٧. نظف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة.

حرك القرص الدوار وامسح تحت الحامل باستخدام ورق المطبخ.



تحذير!

- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع "التنظيف بالبخار" (Steam Clean).
- عند طهي الأطعمة غير السائلة، قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

## استخدام ميزة "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين"

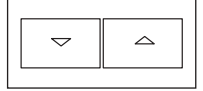
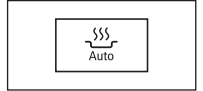
ميزة التسخين التلقائي لها أربع أوقات مُبرمجة مسبقاً للطهي. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (▽) و(△). ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام الذي تريد طهيه بالضغط على الزر (Auto) (Auto Reheat) مرة واحدة أو عدة مرات.

٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (▽) و(△).

٣. اضغط على الزر . **النتيجة:** يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. (١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. (٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة). (٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.



## إعدادات "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين"

يبين الجدول التالي برامج الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

| الكود / الطعام                                                                                                                             | المقدار                                            | مدة الانتظار | التوصيات                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ١.  الوجبات الجاهزة (متلجة)                               | ٣٥٠ - ٣٠٠ جرام<br>٤٥٠ - ٤٠٠ جرام                   | ٣ دقائق      | ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).            |
| ٢.  الحساء/الصلصة (متلجة)                                 | ٢٥٠ - ٢٠٠ جرام<br>٣٥٠ - ٣٠٠ جرام<br>٤٥٠ - ٤٠٠ جرام | ٣ دقائق      | صب الحساء/الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية. قم بتغطيته أثناء التسخين وأثناء مدة الانتظار. قلب بعناية قبل مدة الانتظار وبعدها.                                                                              |
| ٣.  معجنات محمصة (مجمدة)                                  | ٢٠٠ جرام<br>٤٠٠ جرام                               | ٣ دقائق      | ضع المعجنات المجمدة في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. يناسب هذا البرنامج المعجنات المجمدة المحمرة مثل اللازانيا أو الكانيلوني أو المكرونة.                                                   |
| ٤.  المشروبات القهوة والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة) | ١٥٠ مللي (١ فنجان)<br>٢٥٠ مللي (١ كوب)             | ٢-١ دقيقة    | صب المشروب في فنجان (١٥٠ مللي) أو كوب خزفي (٢٥٠ مللي) وضعه في منتصف القرص الدوار. قم بالتسخين دون غطاء. قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها. توخى الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل). |

## استخدام ميزة "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج"

تُمكنك ميزة "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز والكعك. يتم ضبط وقت إزالة الثلج ومستوى الطاقة تلقائياً.

فقط حدد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

- حدد نوع الطعام المراد طهيهِ بالضغط على الزر "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Power Defrost) مرة واحدة أو عدة مرات.  
(راجع الجدول الموجود على الجانب)
- حدد وزن الطعام بالضغط على الزرين (▽) و (△).  
يمكن ضبط الوزن حتى ١٥٠٠ جرام بحد أقصى  
(يمكن ضبط وزن الخبز/الكيك حتى ٦٢٥ جرام بحد أقصى)
- اضغط على الزر .

النتيجة:

- تبدأ عملية إزالة الثلج.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إزالة الثلج ليذكرك بقلب الطعام.
- اضغط الزر  مرة أخرى لإنهاء عملية إزالة الثلج.

يمكنك أيضاً إزالة الثلج عن الطعام يدوياً للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/التسخين مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات. راجع الجزء "الطهي/التسخين" للحصول على مزيد من التفاصيل.

## إعدادات الإزالة الأوتوماتيكية للثلج

يبين الجدول التالي برامج الإزالة الأوتوماتيكية للثلج والكميات المراد إزالة الثلج عنها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء إزالة الثلج. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك في طبق خزفي.

| الكود / الطعام                                                                                   | المقدار       | مدة الانتظار  | التوصيات                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ١.  اللحوم      | ٢٠٠-١٥٠٠ جرام | ٢٠ - ٦٠ دقيقة | قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بتقليب اللحم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ٢.  الدواجن     | ٢٠٠-١٥٠٠ جرام | ٢٠ - ٦٠ دقيقة | قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. قلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ٣.  الأسماك     | ٢٠٠-١٥٠٠ جرام | ٢٠ - ٥٠ دقيقة | قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألومنيوم. قلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ٤.  الخبز/الكيك | ١٢٥-٦٢٥ جرام  | ٥ - ٢٠ دقيقة  | ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابهِ. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز واليسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته. |

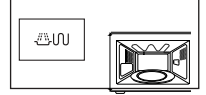
حدد ميزة "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج" بمستوى طاقة ١٨٠ وات إذا كنت ترغب

في فك تجميد الطعام يدوياً. للحصول على مزيد من التفاصيل حول "الإزالة اليدوية للثلج" ومدة إزالة الثلج، الرجاء الرجوع إلى صفحة ١٩

## استخدام ميزة التحمير الأوتوماتيكي

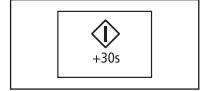
يتم تحديد مدة الطهي تلقائياً، عند استخدام ميزة "التحمير الأوتوماتيكي".  
يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (▽) و(△).  
ضع أولاً طبق التحمير في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه أولاً في أعلى درجة من درجات التسخين الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشواية).  
من خلال الضغط على الزر "جمع" (Combi) (🔥🔥) وضبط مدة التسخين المسبق (للتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق) بالضغط على الزر (▽) و(△).

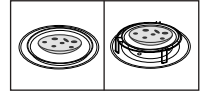


٢. اضغط على الزر ◇.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخنة للغاية.



٣. افتح باب الفرن.  
ضع الطعام في طبق التحمير.  
أغلق الباب.

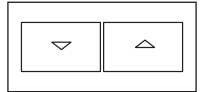


✖ وضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٤. حدد نوع الطعام الذي تريد طهيته بالضغط على الزر "تحمير" (Crusty Cook) (🔥🔥) مرة واحدة أو عدة مرات.



٥. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (▽) و(△).  
(راجع الجدول الموجود على الجانب)



٦. اضغط على الزر ◇.

النتيجة: يبدأ الطهي عند الانتهاء:

- ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
- ٢) يصدر الفرن إشارة تنذير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



### ✖ كيفية تنظيف طبق التحمير

قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

✖ لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنجة خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

### \* الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

يبين الجدول التالي برامج تلقائية متعددة لوظيفة "التحمير والكميات المراد طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل برنامج. تعمل هذه البرامج بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشوي.

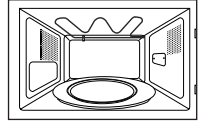
قبل استخدام وظيفة "التحمير"، يوصى بتسخين طبق التحمير على القرص الدوار من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام الجمع بين طاقة الميكروويف التي تصل إلى ٦٠٠ وات وطاقة الشوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

| الكود / الطعام الكمية (١٨- درجة)      | وقت التسخين المسبق                               | مدة الانتظار | التوصيات                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ١. 🍗<br>البيترزا المجمدة              | ٢٠٠ جرام<br>٣٠٠ جرام<br>٤٠٠ جرام                 | ٥ دقائق      | - قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات + الشواية.<br>ضع البيترزا على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.                                                                                                                                              |
| ٢. 🍰<br>الخبز الفرنسي المجدد          | ١٥٠ جرام (قطعة واحدة)<br>٢٥٠ جرام (قطعتان)       | ٤ دقائق      | ٢-٣ قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٤٥٠ وات + الشواية.<br>ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي الخبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. يناسب هذا البرنامج الخبز المغطى (على سبيل المثال، بالخضروات واللحم البقري والجبن) علاوة على شرائح البيترزا. |
| ٣. 🥞<br>الفطائر / فطائر الكيش المجمدة | ١٥٠ جرام (قطعة واحدة)<br>٣٠٠ جرام (عدد ١-٢ قطعة) | ٣ دقائق      | ١-٢ قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات + الشواية.<br>ضع الفطائر / فطائر الكيش المجمدة في طبق التحمير.<br>ضع طبق التحمير على الحامل.                                                                                                                     |
| ٤. 🍗<br>قطع الدجاج المجمدة            | ١٢٥ جرام<br>٢٥٠ جرام                             | ٤ دقائق      | - قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات + الشواية.<br>امسح طبق التحمير بملعقة كبيرة من الزيت. وقم بتوزيع قطع الدجاج بشكل متساو على طبق التحمير. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط زر التشغيل لمتابعة الطهي.                                      |

## استخدام ميزة "التحمير اليدوي

AR

يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير. يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد لحم الخنزير والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.



١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه مسبقاً في أعلى درجة من درجات حرارة الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشي) [٦٠٠ وات + الشواية (شوي)] باتباع الوقت والتعليمات الموضحة في الجدول.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخنة للغاية.

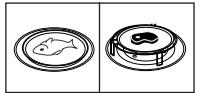
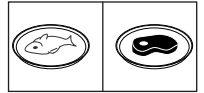
٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل لحم الخنزير والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

\* الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير. استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.

٣. ضع الطعام في طبق التحمير. لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير، على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية. يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.

٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٥. حدد وقت الطهي والطاقة المناسبين. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.



### كيفية تنظيف طبق التحمير

قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

### \* الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ميزة ٦٠٠ وات + شي (شوي) واتباع مدد الطهي والتعليمات الموضحة في الجدول.

| الطعام                       | المقدار                                      | مدة التسخين المسبق       | الطاقة               | وقت الطهي                                                                                                                                                                | التوصيات |
|------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| لحم الخنزير المقدد           | (٨٠ جرام)                                    | ٣ دقيقة ٦٠٠ وات +الشواية | ٤-٣,٥ دقائق          | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير.ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير.ضع طبق التحمير على الحامل.                                                                      |          |
| الطماطم المشية               | ٢٠٠ جرام (قطعتان)                            | ٣ دقيقة ٤٥٠ وات +الشواية | ٥-٤,٥ دقائق          | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها.ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير.ضع طبق التحمير على الحامل.                             |          |
| أقراص اللحم (البرجر) (مجمدة) | قطعتان (١٢٥ جرام)                            | ٣ دقيقة ٦٠٠ وات +الشواية | ٧,٥-٧ دقائق          | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير.ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير.ضع طبق التحمير على الحامل. اقلبها بعد مدة زمنية تتراوح من ٤ - ٥ دقائق.                      |          |
| البطاطس المحمصّة             | ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام                            | ٣ دقيقة ٦٠٠ وات +الشواية | ٦-٥ دقائق ٩-٨ دقائق  | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضع النصف منزوع القشرة من البطاطس لأسفل على طبق التحمير.ضع البطاطس على شكل دائرة.ضع طبق التحمير على الحامل. |          |
| أصابع السمك (المجمدة)        | ١٥٠ جرام (عدد ٥ قطعة) ٣٠٠ جرام (عدد ١٠ قطعة) | ٤ دقيقة ٦٠٠ وات +الشواية | ٨-٧ دقائق ١٠-٩ دقائق | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. امسح الطبق بمعلقة كبيرة من الزيت. ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق.قم بقلب الطعام بعد ٤ دقائق (٥ قطع) أو بعد ٦ دقائق (١٠ قطع).     |          |
| بيتزا (متلجة)                | ٣٥٠-٣٠٠ جرام                                 | ٤ دقيقة ٤٥٠ وات +الشواية | ٧,٥-٦,٥ دقائق        | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع البيتزا المتلجة على الطبق.ضع طبق التحمير على الحامل.                                                                                 |          |

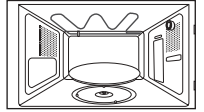
## اختيار وضع جزء التسخين

يستخدم جزء التسخين عند الشئ هناك وضع واحد فقط يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

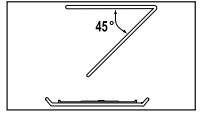
- الوضع الأفقي للشئ أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية

قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.

| لضبط جزء التسخين الخاص بـ...                       | بعد ذلك...                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الوضع الأفقي (الشواية أو مجمع الميكرويف + الشواية) | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ اسحب جزء التسخين باتجاهك</li> <li>◆ ادفعه إلى أعلى حتى يصبح متوازياً لسطح الفرن</li> </ul> |



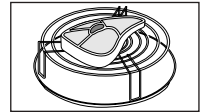
عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين للأسفل حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.



## اختيار الأدوات الإضافية

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

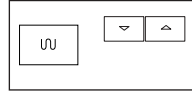


للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ١٥

## الشئ

تمتلك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شئ مع فرن الميكروويف.

١. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، بالضغط على الزر "الشواية" (Grill) (U) وضبط مدة التسخين المسبق بالضغط على الزر (V) و(Δ).
٢. اضغط على الزر Δ.



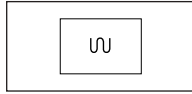
٣. افتح الباب وضع الطعام على الحامل. أغلق الباب.



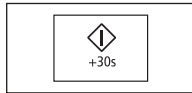
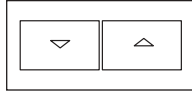
٤. اضغط على الزر . النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:



٥. اضبط مدة الشئ بواسطة ضغط الزرين (V) و(Δ). الحد الأقصى لمدة الشئ هو ٦٠ دقيقة.



٦. اضغط على الزر Δ. النتيجة: يبدأ الطهي عند الانتهاء:



- (١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
- (٢) يصدر الفرن إشارة تنكير بانهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- (٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشئ. فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

## إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط الزرين ⑤ و ⑥ في وقت واحد.

النتيجة:

◆ يظهر المؤشر التالي.

OFF

◆ لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط كل

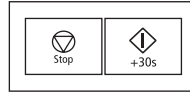
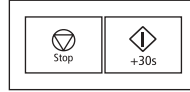
من الزر ⑤ و ⑥ معاً مرة أخرى.

النتيجة:

◆ يظهر المؤشر التالي.

On

◆ يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى.



## تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتمد على

استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. اضغط الزرين ⑤ و ⑥ في وقت واحد.

النتيجة:

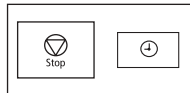
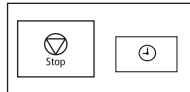
◆ يتم تأمين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).

◆ يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.

L

٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين ⑤ و ⑥ معاً مرة أخرى.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.



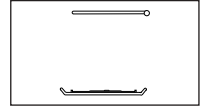
## الطهي باستخدام بالميكروويف والشواية معاً

يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

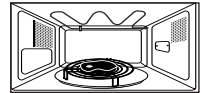
استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.

١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي؛ راجع صفحة ١٣ للحصول على مزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن. ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.



٣. اضغط على الزر "جمع" (Combi) (⊞).

النتيجة:

⊞ (وضع الميكروويف والشواية)  
٦٠٠ وات (الطاقة الخارجة)

حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر "جمع" (Combi) (⊞) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.

لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٤. اضغط مدة الطهي بواسطة ضغط الزرين (▽) و (△). الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط على الزر ⑤.

النتيجة:

تبدأ عملية الطهي المجمع. عند الانتهاء (١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. (٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة). (٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.



تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

## دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

| أدوات الطهي                                              | مسموح باستخدامها في الميكروويف | تعليقات                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ورق الألمونيوم                                           | ✓ X                            | يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه. |
| طبق التحمير                                              | ✓                              | لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق.                                                                                                                                  |
| الأواني الصينية والخزفية                                 | ✓                              | تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.                                               |
| الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط<br>الأطباق الكرتون | ✓                              | يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.                                                                                                                              |
| تغليف الأطعمة السريعة                                    | ✓                              | يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. قد تحترق.                                                                       |
| • الأكواب المصنوعة من الفوم                              | ✓                              | قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.                                                                                                                                              |
| • الأكياس الورقية أو الصحف                               | X                              |                                                                                                                                                                            |
| • الورق المعاد تصنيعه أو                                 | X                              |                                                                                                                                                                            |
| الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية                   |                                |                                                                                                                                                                            |
| الأدوات الزجاجية                                         |                                |                                                                                                                                                                            |
| • أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة                    | ✓                              | يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية.                                                                                                                            |
| • الأدوات الزجاجية الرقيقة                               | ✓                              | يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.                                                                  |
| • البرطمانات الزجاجية                                    | ✓                              | يجب إزالة الغطاء مناسب للتدفئة فقط.                                                                                                                                        |
| المعادن                                                  |                                |                                                                                                                                                                            |
| • الأطباق                                                | X                              | قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.                                                                                                                                      |
| • أربطة أكياس الفريزر                                    | X                              |                                                                                                                                                                            |

### الورق

- الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ
- الورق المعاد تصنيعه

### البلاستيك

- الأواني
- الورق الحراري
- أكياس الفريزر

- ✓ :موصى به
- X ✓ :يستخدم بحذر
- X :غير آمن

### الورق الشمعي أو الدهني

تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة. قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.

خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين. يمكن استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن. فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. انقبحها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة.

يمكن استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

## الطهي

### أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تتعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنسل والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية. الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسندر والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلّة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحَات والأساليب الفنية).

### تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو طبقة من ورق الميكروويف الحراري.

### مدد الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

### دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

| الطعام                             | المقدار  | الطاقة  | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات                                  |
|------------------------------------|----------|---------|---------------|----------------------|--------------------------------------------|
| الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة) | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٨,٥-٧,٥       | ٣-٢                  | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| البروكلي                           | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٩-٨           | ٣-٢                  | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |

### دليل طهي الأرز والمعجنات

#### الأرز:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء. بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار. ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

#### المعجنات:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

| الطعام                    | المقدار  | الطاقة  | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات                      |
|---------------------------|----------|---------|---------------|----------------------|--------------------------------|
| الأرز الأبيض (مسلوق)      | ٢٥٠ جرام | ٨٥٠ وات | ١٦-١٧         | ٥                    | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.  |
| الأرز البني (مسلوق)       | ٢٥٠ جرام | ٨٥٠ وات | ٢١-٢٢         | ٥                    | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.  |
| أرز مخلوط (أرز + أرز بري) | ٢٥٠ جرام | ٨٥٠ وات | ١٧-١٨         | ٥                    | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.  |
| ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)   | ٢٥٠ جرام | ٨٥٠ وات | ١٨-١٩         | ٥                    | أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.  |
| المعجنات                  | ٢٥٠ جرام | ٨٥٠ وات | ١٢-١١         | ٥                    | أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن. |

| الطعام            | المقدار  | الطاقة  | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات                                      |
|-------------------|----------|---------|---------------|----------------------|------------------------------------------------|
| السبانخ           | ١٥٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٥,٥-٤,٥       | ٣-٢                  | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.     |
| البروكلي          | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٩-١٠          | ٣-٢                  | أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. |
| البازلاء          | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٨,٥-٧,٥       | ٣-٢                  | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.     |
| الفاصوليا الخضراء | ٣٠٠ جرام | ٦٠٠ وات | ٩-٨           | ٣-٢                  | أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. |

## دليل الطهي (تابع)

### دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٥٠ وات).

| الطعام          | المقدار              | الوقت (دقيقة)  | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات                                                                                                                                 |
|-----------------|----------------------|----------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| البروكلي        | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٤-٥، ٨-١٠      | ٣                    | قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.                                                                     |
| الكرنب المسلوقة | ٢٥٠ جرام             | ٥، ٥-٦         | ٣                    | أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.                                                                                                |
| الجزر           | ٢٥٠ جرام             | ٥-٤، ٥         | ٣                    | قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.                                                                                                    |
| القرنبيط        | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٥-٥، ٨-٩       | ٣                    | قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية.                                                                                              |
| الكوسة          | ٢٥٠ جرام             | ٤-٣، ٥         | ٣                    | قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.                                 |
| الباذنجان       | ٢٥٠ جرام             | ٤-٣، ٥         | ٣                    | قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.                                                                           |
| الكرات          | ٢٥٠ جرام             | ٥-٤، ٥         | ٣                    | قطع الكرات إلى شرائح سمكية.                                                                                                               |
| عيش الغراب      | ١٢٥ جرام<br>٢٥٠ جرام | ١، ٥-٢، ٣-٣، ٥ | ٣                    | جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تصف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. |
| البصل           | ٢٥٠ جرام             | ٥-٦، ٥         | ٣                    | قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.                                                                         |
| الفلفل          | ٢٥٠ جرام             | ٥-٤، ٥         | ٣                    | قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة.                                                                                                               |
| البطاطس         | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٤-٥، ٧-٨، ٥    | ٣                    | زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.                                                              |
| اللفت           | ٢٥٠ جرام             | ٥-٥، ٥         | ٣                    | قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.                                                                                                               |

### التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

### الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

### مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٥٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات. راجع الجدول للحصول على إرشادات. يُفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم). قلب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه. وبعده، اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

### التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢٤- دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

### تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٣-٢ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تتفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

| الطعام                                                                      | المقدار                                      | الطاقة  | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|---------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| المشروبات<br>القهوة واللبن<br>والشاي<br>والماء (في<br>درجة<br>حرارة الغرفة) | ١٥٠ مللي<br>(١ فنجان)<br>٢٥٠ مللي<br>(١ كوب) | ٨٥٠ وات | ١,٥-١         | ٢-١                  | صب المشروب في فنجان (١٥٠ مللي) أو كوب خزفي (٢٥٠ مللي) وضعه في منتصف القرص الدوار. قم بالتسخين دون غطاء. قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها. توخى الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل). |
| الحساء<br>(مثلج)                                                            | ٢٥٠ جرام                                     | ٨٥٠ وات | ٣,٥-٣         | ٣-٢                  | صب الحساء في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.                                                                                          |
| اليخني<br>(مثلج)                                                            | ٣٥٠ جرام                                     | ٦٠٠ وات | ٦,٥-٦         | ٣-٢                  | ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.                                                                      |
| المعجنات<br>بالصلصة<br>(مثلجة)                                              | ٣٥٠ جرام                                     | ٦٠٠ وات | ٤,٥-٥,٥       | ٣                    | ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.                                                                                        |
| المعجنات<br>المحشوة مع<br>الصلصة<br>(مثلجة)                                 | ٣٥٠ جرام                                     | ٦٠٠ وات | ٥-٥,٥         | ٣                    | ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.                         |
| الوجبات<br>المغلقة<br>(مثلجة)                                               | ٣٥٠ جرام                                     | ٦٠٠ وات | ٥,٥-٦,٥       | ٣                    | ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.                                                                                                            |

| الطعام                                  | المقدار              | الطاقة  | الوقت (دقيقة)                     | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|----------------------|---------|-----------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| طعام الأطفال<br>(خضراوات +<br>لحم)      | ١٩٠ جرام             | ٦٠٠ وات | ٣٠ ثانية                          | ٣-٢                  | فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق قبل التقديم. وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.                                                   |
| طعام الأطفال<br>(حبوب + لبن<br>+ فاكهة) | ١٩٠ جرام             | ٦٠٠ وات | ٢٠ ثانية                          | ٣-٢                  | فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق قبل التقديم. وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.                                                   |
| لبن الأطفال                             | ١٠٠ مللي<br>٢٠٠ مللي | ٣٠٠ وات | ٣٠ - ٤٠ ثانية<br>٥٠ ثانية - دقيقة | ٣-٢                  | قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد وارك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم. |

## دليل الطهي (تابع)

### الإزالة اليدوية للثلج

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويغيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء. إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة الثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج. تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح بين ١٨ إلى ٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

| الطعام                                                                                                       | المقدار                                              | الوقت (دقيقة)                       | مدة الانتظار (دقيقة) | الإرشادات                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| اللحوم<br>اللحم البقري<br>المفروم<br>شرائح لحم<br>الخنزير                                                    | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام<br>٢٥٠ جرام                     | ٦,٥-٧,٥<br>١٣-١٤<br>٧,٥-٨,٥         | ٥-٢٥                 | ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!                                                                                                                  |
| الدواجن<br>قطع الدجاج<br>دجاجة كاملة                                                                         | ٥٠٠ جرام<br>(عدد ٢ قطعة)<br>٩٠٠ جرام                 | ١٤,٥-١٥,٥<br>٢٨-٣٠                  | ١٥-٤٠                | ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج! |
| الأسماك<br>شرائح السمك<br>القليه                                                                             | ٢٠٠ جرام<br>(عدد ٢ قطعة)<br>٤٠٠ جرام<br>(عدد ٤ قطعة) | ٦-٧<br>١٢-١٣                        | ٥-١٥                 | ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!                                                              |
| الفاكهة<br>التوت                                                                                             | ٢٥٠ جرام                                             | ٧-٦                                 | ١٠-٥                 | قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (نو قطر كبير)                                                                                                                                                                              |
| الخبز<br>أرغفة الخبز<br>(كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)<br>التوست/الشطائر<br>الخبز الألماني<br>(قمح + دقيق الجاودار) | قطعتان<br>٤ قطع<br>٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام              | ١,٥-٢,٥<br>٢,٥-٢,٥<br>٤,٥-٥<br>٨-١٠ | ٢٠-٥                 | ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!                                                                                                                 |

## الشواوية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواوية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواوية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواوية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

### أدوات الطهي الخاصة بالشوي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

### الأطعمة المناسبة للشوي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافة.

### ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواوية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواوية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

## الميكروويف + الشواوية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواوية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ وات + الشواوية و ٤٥٠ وات + الشواوية و ٣٠٠ وات + الشواوية.

### أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواوية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

### الطعام المناسب للطهي باستخدام الميكروويف + الشواوية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشوي للحصول على المزيد من التفاصيل.

### ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواوية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواوية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

### دليل شوي الطعام المجمد

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشوي.

| الطعام                                                                | المقدار               | الطاقة                | ١. الوقت الإضافي (دقيقة) | ٢. الوقت الإضافي (دقيقة) | الإرشادات                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)                                   | ٤ قطع                 | الميكروويف + الشواوية | ٣٠٠ وات + الشواوية ١,٥-١ | الشواوية فقط ٢-١         | قم بترتيب أرغفة الخبز على شكل دائرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشّة بالقدر الذي تريده. يترك لمدة ٥-٢ دقائق. |
| الخبز الفرنسي المغطى (بالطماطم أو الجبن أو لحم الخنزير أو عيش الغراب) | ٣٠٠-٢٥٠ جرام (قطعتان) | ٤٥٠ وات + الشواوية    | ٩-٨                      | --                       | قم بوضع رغيفين مجمدين جنباً إلى جنب على القرص الدوار. بعد اكتمال الشوي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.                                                 |
| (الخضروات والبطاطس) المحمص                                            | ٤٠٠ جرام              | ٤٥٠ وات + الشواوية    | ١٤-١٣                    | --                       | ضع الطعام المجمد في طبق صغير الحجم مستدير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.                                |
| المعجنات (الكانيوني والمكرونه واللازانيا)                             | ٤٠٠ جرام              | ٦٠٠ وات + الشواوية    | ١٥-١٤                    | --                       | ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.           |
| قطع الدجاج                                                            | ٢٥٠ جرام              | ٤٥٠ وات + الشواوية    | ٥,٥-٥                    | ٣,٥-٣                    | ضع قطع الدجاج على الحامل.                                                                                                                    |
| شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن                                     | ٢٥٠ جرام              | ٤٥٠ وات + الشواوية    | ١١-٩                     | ٥-٤                      | ضع شرائح البطاطس بشكل متساو على الورق الحراري على القرص الدوار.                                                                              |

## دليل الطهي (تابع)

دليل شوي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشوي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشوي.

| الطعام<br>الطازج     | المقدار                                                                             | الطاقة                  | ١. الوقت<br>الإضافي<br>(دقيقة) | ٢. الوقت<br>الإضافي<br>(دقيقة) | الإرشادات                                                                                                                                                                          |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| شرائح لحم<br>الخنزير | ٢٥٠ جرام<br>(قطعتان)                                                                | الميكروويف<br>+ الشواية | ٣٠٠<br>وات +<br>الشواية<br>٨-٧ | الشواية فقط<br>٧-٦             | امسح شرائح لحم الخنزير<br>بالزيت والتوابل.<br>ضعها على شكل دائرة على<br>الحامل. بعد اكتمال الشوي اتركه<br>لمدة ٣-٢ دقائق.                                                          |
| التفاح<br>المخبوز    | عدد ١ ثمرة<br>تفاح (حوالي<br>٢٠٠ جرام)<br>عدد ٢<br>ثمرة تفاح<br>(حوالي<br>٤٠٠ جرام) | ٣٠٠ وات<br>+ الشواية    | ٤,٥-٤                          | --                             | انزع لب ثمرات التفاح وقم<br>بحشوها بالزبيب والمربي. ضع<br>بعضاً من شرائح اللوز على<br>سطحها. ضع ثمرات التفاح في<br>طبق مسطح من البيركس. ثم<br>ضع الطبق مباشرة على<br>القرص الدوار. |

| الطعام<br>الطازج                                                   | المقدار                                            | الطاقة               | ١. الوقت<br>الإضافي<br>(دقيقة) | ٢. الوقت<br>الإضافي<br>(دقيقة) | الإرشادات                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| شرائح<br>التوست                                                    | ٤ قطع (لكل<br>٢٥ جرام)                             | الشواية فقط          | ٥-٤                            | ٥,٥-٤,٥                        | ضع شرائح التوست جنباً إلى<br>جنب على الحامل.                                                                                                                         |
| أرغفة الخبز<br>(المخبوزة<br>بالفعل)                                | ٤-٢ قطعة                                           | الشواية فقط          | ٣-٢                            | ٣-٢                            | ضع أرغفة الخبز بحيث يكون<br>الجزء السفلي منها إلى أعلى<br>على شكل دائرة على القرص<br>الدوار مباشرة.                                                                  |
| الطماطم<br>المشوية                                                 | ٢٠٠ جرام<br>(قطعتان)<br>٤٠٠ جرام<br>(عدد ٤<br>قطع) | ٣٠٠ وات<br>+ الشواية | ٤-٣,٥                          | --                             | قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع<br>بعضاً من الجبن فوقها. ضعها<br>على شكل دائرة في طبق<br>بيركس مسطح.<br>ضع الطبق فوق الحامل.                                               |
| توست<br>هاواي<br>(بالأناناس،<br>لحم<br>الخنزير،<br>شرائح<br>الجبن) | قطعتان (٣٠<br>جرام)                                | ٤٥٠ وات<br>+ الشواية | ٤-٣,٥                          | --                             | قم بتحميم شرائح الخبز<br>أولاً. ضع التوست المغطى على<br>الحامل.<br>ضع قطعتين من التوست عكس<br>بعضهما البعض مباشرة على<br>الحامل.<br>يتترك لمدة ٢-٣ دقائق.            |
| البطاطس<br>المحمصة                                                 | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام                               | ٦٠٠ وات<br>+ الشواية | ٥,٥-٤,٥<br>٩-٨                 | --                             | قطع البطاطس إلى أنصاف.<br>ضعها على شكل دائرة على<br>الحامل مع وضع الجزء منزوع<br>القشرة على الشواية.                                                                 |
| قطع الدجاج                                                         | ٤٥٠-٥٠٠<br>جرام<br>(عدد ٢<br>قطعة)                 | ٣٠٠ وات<br>+ الشواية | ٩-٨                            | ١٠-٩                           | قم بمسح قطع الدجاج بقليل<br>من الزيت والتوابل.<br>ضعها على شكل دائرة مع<br>وضع العظام في<br>المنتصف. ضع قطعة دجاج<br>واحدة في منتصف<br>الحامل. يتترك لمدة ٢-٣ دقائق. |
| قطع لحم<br>الضأن<br>(متوسطة<br>الحجم)                              | ٤٠٠<br>جرام (عدد ٤<br>قطع)                         | الشواية فقط          | ١٣-١١                          | ٩-٨                            | امسح قطع لحم الضأن بالزيت<br>والتوابل.<br>ضعها على شكل دائرة على<br>الحامل.<br>بعد اكتمال الشوي اتركه لمدة<br>٣-٢ دقائق.                                             |

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته. قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.

ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.

قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.

قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.

صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربي

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر و قم بتقليبها جيداً.

قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات.

ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربي زجاجية

صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واطركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات

الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم

مناسب له غطاء. و قم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات.

قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.

قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام

طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.

اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع

تراكم الدهون وبقايا الطعام:

• الأسطح الداخلية والخارجية

• الباب وقفلي الباب

• القرص الدوار والحلقة الدوارة

✎ تأكد دوماً من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

✎ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر

بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. و قم بمسحه وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار و قم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

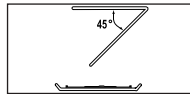
٤. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.

✎ يحظر سكب الماء في الفتحات. كما يحظر استخدام أي مادة حادة أو محاليل كيميائية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✎ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.



## تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانتته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاتته
  - تدهور حالة الأقفال
  - تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات
- يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

⚠ يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانتته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربائي
  - اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع
- ⚠ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
- ⚠ السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.
- ⚠ لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

## المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

|                                                              |                                          |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| الطراز                                                       | FG87KST/FG87K                            |
| مصدر التيار الكهربائي                                        | ٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز                       |
| استهلاك الطاقة                                               | الميكروويف<br>الشواوية                   |
| وضع الطهي المجمع                                             | ١٣٠٠ وات<br>١١٠٠ وات<br>٢٤٠٠ وات         |
| الطاقة الناتجة                                               | ١٠٠ وات/٨٥٠ وات (IEC-705)                |
| تردد التشغيل                                                 | ٢٤٥٠ ميغاهرتز                            |
| الماجنترون                                                   | OM75P(31)                                |
| أسلوب التبريد                                                | موتور مروحة التبريد                      |
| الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)<br>الخارجية<br>تجوف الفرن | ٤٨٩ × ٣١٢ × ٣٦٠ مم<br>٣٣٠ × ٢١١ × ٣٢٩ مم |
| الحجم                                                        | ٢٣ لتر                                   |
| الوزن<br>الصافي                                              | ١٥,٥ كيلو جرام تقريباً                   |

